

Képviselő fánk

2 70 1
Nehézség Perc tepszi

Allergének:



Hozzávalók

fánkhoz

- 150 g liszt
 - 150 g vaj
 - 1.5 dl víz
 - 5 db tojás
 - 1 csipet só
 - 2 tk. cukor
- vanília krémhez

habhoz

- 3 db tojássárgája
- 500 ml tej
- 100 g cukor
- 1 csomag vaníliás pudingpor
- 1 db vanília rúd
- 1 csipet só
- 40 g vaj



1. A tésztához a vizet, a vaját, a sót, és a cukrot felforraltjuk, majd hozzáadjuk a lisztet. Addig kevergetjük míg egynemű labdaszerű tésztát nem kapunk. Akkor jó a tésztánk mikor az edény alján kicsit megpörkölődik.
2. Mikor langyosra hűlt, egyesével hozzáadjuk a tojásokat, jó alaposan kikeverjük (ezt kézi keverővel is végezhetjük), szép fényes tésztát kell kapnunk.
3. A tésztánkat csöves nyomózsákba tesszük és diónyi nagyságú halmokat nyomunk egy sütőpapírral bélelt tepsire, egymástól kellő távolságba, mert a fánkok meg fognak nőni. Sütés: 200-210 fokon 15 perc, majd 170 fokon kb 20 perc.
4. Közben az 500 milliliter habtejszint felverjük, kb az ötödét félretesszük a vaníliás krémhez.



Google Play



App Store



5. A vanília krém: Pici tejjel csomómentesre keverjük a pudingot, a cukrot, csipet sót és a tojássárgáját. A többi tejet felforraljuk a kikapart vaníliával és hőkiegyenlítés (néhány kanál felforralt tejet a tojásos keverékhez teszünk, majd folyamatos kevergetés mellett összeöntjük) után megfőzzük a pudingot, és hozzákeverjük a vaját. Ha egyneművé vált a krém, akkor kihűtjük, és a felvert habtejszínből félretett mennyiséggel (kb. 100g) elkeverjük.
6. Mikor kihűltek a fánkok, a kalapjukat levágjuk, a vaníliás krémmel és a tejszínhabbal megtöltjük.

